



①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

①1 Número de publicación: **2 266 413**

⑤1 Int. Cl.:
A23L 1/16 (2006.01)

①2

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

⑧6 Número de solicitud europea: **02254782 .2**

⑧6 Fecha de presentación : **09.07.2002**

⑧7 Número de publicación de la solicitud: **1380216**

⑧7 Fecha de publicación de la solicitud: **14.01.2004**

⑤4 Título: **Producto de pasta congelada en capas.**

④5 Fecha de publicación de la mención BOPI:
01.03.2007

④5 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
01.03.2007

⑦3 Titular/es: **UNILEVER N.V.**
Weena 455
3013 AL Rotterdam, NL

⑦2 Inventor/es: **Panaoli, Sandro y**
Simeone, Valerio

⑦4 Agente: **Carpintero López, Francisco**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Producto de pasta congelada en capas.

5 Campo de la invención

La presente invención se refiere al campo de las comidas congeladas de conveniencia. Más en particular, la invención se refiere a productos congelados de pasta en capas que se recalientan convenientemente desde el estado congelado para su consumo.

10 Antecedentes de la invención

Típicamente, las comidas de conveniencia de la técnica, que comprenden capas de pasta, tienen la forma de una lasaña convencional que comprende una pluralidad de capas de pasta, en la que cada capa está separada por uno ó más componentes de salsa. El documento norteamericano US 4418085 muestra una comida de lasaña típica preparada para la conveniencia del consumidor, que comprende una porción unitaria que está preempaquetada de manera apropiada para su preparación en un horno convencional. Este tipo de producto recrea la lasaña tradicional para el consumidor, exigiendo un mínimo de esfuerzo culinario; sin embargo, a pesar de esta ventaja, los tiempos de cocción de tales productos comúnmente son largos y disminuyen la conveniencia general del producto. El documento US-A-4711165 muestra una lasaña doblada en forma de "e".

La patente de Nestle EP 882 406 trata de reducir el tiempo de cocción de una lasaña de estilo tradicional. Este documento muestra una lasaña que está preparada por una serie de segmentos congelados desconectados. Cuando se recalienta en un recipiente, los segmentos se pegan unos a otros y forman una lasaña unida que se parece a la forma de la lasaña tradicional. Este producto requiere componentes de salsa muy viscosos para unir eficazmente entre sí los segmentos, dependiendo, por lo tanto, de agentes espesantes que pueden comprometer el sabor y la textura del producto.

La presente invención identifica la necesidad de separarse del formato tradicional de producto de una lasaña para proporcionar un aspecto visual novedoso y más estimulante, a la vez que se mantienen los contrastes con sabor y de textura que se disfrutan en la lasaña tradicional conocida en la técnica.

En particular, sería deseable proporcionar lasañas congeladas pequeñas y discretas que requieran un tiempo corto de recalentamiento y, cuando se preparan para el consumo, retengan su integridad para permitir que se prepare una porción que comprenda una pluralidad de estas lasañas pequeñas. Un producto de este tipo permite que el consumidor vea capas de pasta y salsa de las lasañas pequeñas y discretas a través de la comida, en contraste a un segmento unitario grande de lasaña.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo se refiere a la necesidad de proporcionar lasañas pequeñas congeladas que puedan ser recalentadas rápidamente para su consumo mientras se mantiene su integridad como lasañas discretas en capas durante el proceso de recalentamiento, para proporcionar cuando se sirve una pluralidad de porciones de lasaña visiblemente en capas.

45 Sumario de la invención

Por lo tanto, un primer objeto de la invención es proporcionar un producto de pasta congelada que comprende, al menos, tres capas de pasta, estando las citadas capas de pasta intercaladas entre una o más capas de salsa, en las que al menos dos de las citadas capas de pasta están formadas por un hoja rectangular de pasta que se extiende alrededor de las capas restantes del producto y se sella a lo largo de dos bordes opuestas. Envolviendo las capas restantes de esta forma sirve para mantener la integridad de las lasañas pequeñas durante el recalentamiento, permitiendo así el plato novedoso de lasaña compuesto por lasañas pequeñas y discretas, que tiene una pluralidad de capas visibles que se pueden servir después de un corto tiempo de recalentamiento.

55 Descripción detallada de la invención

La investigación del mercado ha mostrado que un sector grande de la población de consumidores, al mismo tiempo que desea aprovecharse de las comidas de conveniencia, obtiene una satisfacción adicional cuando aportan alguna contribución culinaria al proceso de preparación de la comida que se va a consumir. La presente invención alcanza un equilibrio entre el requisito de conveniencia de preparación y la necesidad de un nivel satisfactorio de intervención del consumidor en el recalentamiento para el consumo.

En una realización, la invención proporciona un producto de pasta congelada como se ha descrito anteriormente, en el que el sellado a lo largo de los citados bordes opuestos de la hoja rectangular de pasta que se extiende alrededor de las capas restantes, proporciona una de las capas de pasta dentro del producto. De esta manera, una sola hoja de pasta puede proporcionar tres capas de pasta en el producto, en el que la continuidad de la hoja de pasta proporciona mejoras adicionales en la integridad de las porciones individuales cuando se recalienta para el consumo.

Los componentes de salsa utilizados en el producto de pasta de la presente invención comprenden, preferiblemente, una combinación de capas de una salsa con sabor a queso y una salsa con sabor a carne y/o verdura, ya que esto proporciona el contraste con sabor y de textura que se espera en una lasaña. Por lo tanto, una realización adicional de la invención comprende un producto de pasta congelada como se ha descrito anteriormente, en el que la citada una o

5 más capas de salsa comprenden salsas que comprenden una salsa con sabor a queso y una salsa con sabor a verdura y/o carne.

Se ha encontrado que para poder proporcionar contrastes favorables de textura, la relación de pasta con salsa en el producto de pasta de la presente invención se encuentra preferiblemente en el rango de 30:70 a 60:40 p/p, más

10 preferiblemente de 40:60 a 50:50.

Para poder proporcionar un tiempo de recalentamiento conveniente desde su estado de almacenamiento congelado, se ha encontrado que un producto de pasta de la invención debe pesar, preferiblemente, menos de 75 gramos, preferiblemente menos de 60 gramos, más preferiblemente en el rango de 45 a 55 gramos. De esta manera, se puede conseguir el recalentamiento de esta masa de producto en menos de 15 minutos, en contraste con, al menos, 40 minutos en los

15 productos convencionales de lasaña.

Un producto de pasta congelada de acuerdo con la invención puede estar empaquetado junto con bolitas de salsa adicional y se puede calentar convenientemente en conjunto en un recipiente en pocos minutos de tiempo de cocción. Por lo tanto, un aspecto adicional de la invención comprende una comida congelada empaquetada que comprende una pluralidad de productos de pasta como se ha descrito anteriormente y, opcionalmente, una pluralidad de bolitas de

20 salsa.

Un aspecto adicional de la invención se refiere a un proceso para preparar un producto de pasta congelada como se ha descrito anteriormente. Este proceso incluye los pasos de escaldar y enfriar una hoja rectangular de pasta. A continuación, se dosifica la hoja de pasta de dos componentes de salsas diferentes y se dobla apropiadamente y se corta opcionalmente para permitir que los componentes de salsas diferentes permanezcan separados por una capa de pasta. A continuación, se endurece la capa intermedia resultante antes de que se corte en porciones y se congele a

25 -18°C.

A continuación se describirá la invención con referencia a las figuras en las que;

La Figura 1 ilustra el escaldado y enfriamiento de una hoja de pasta.

La Figura 2 proporciona una ilustración de una primera realización del proceso de dosificación de salsa y del

35 doblado.

La Figura 3 proporciona una ilustración de una segunda realización del proceso con respecto a la dosificación de salsa y el corte de la pasta.

40

La Figura 4 proporciona una ilustración del doblado, sellado y endurecimiento de acuerdo con la segunda realización del proceso de la invención.

La Figura 5 ilustra el producto de la primera realización del proceso, en el que (1) y (2) indican una salsa con sabor de tomate/carne, y (3) indica una salsa con sabor a queso. Las capas de pasta se muestran como (4).

45

La Figura 6 ilustra el producto de la segunda realización del proceso, en el que las capas (1) de pasta dividen una salsa (2) con sabor a queso y una salsa (3) con sabor a tomate/carne.

El procedimiento de la invención requiere, en primer lugar, la preparación de una hoja de pasta, escaldándola y enfriándola como se ilustra en la figura 1. Las hojas de pasta pueden comprender pasta fresca o pasta seca. Se expone esta hoja a agua hirviendo o a vapor en un medio de escaldado para ablandar la pasta (2). En el caso de utilizar pasta seca, el paso de escaldado volverá a hidratar la pasta al menos al 190%. La hoja de pasta preferiblemente es de 0,5 a 1,5 mm de grosor, para mantener tiempos convenientes de recalentamiento, la estructura de pasta es, preferiblemente,

50 de 0,8 a 1,2 mm, más preferiblemente alrededor de 1 mm.

A continuación, se enfría apropiadamente la pasta aplicando un flujo de aire frío o de agua fría sobre la misma (3). Este enfriamiento facilita el manejo de la pasta. A continuación, la pasta puede ser procesada adicionalmente.

Como se ilustra en la figura 2, a continuación, en una primera realización, se dosifican en la hoja de pasta dos líneas de un primer componente de salsa, preferentemente una salsa con sabor a tomate, dejando sin salsa tres bandas, una banda central y dos bandas exteriores (4). A continuación, se doblan las bandas exteriores sobre las dos líneas de salsa (5) y se dosifica una línea de un segundo componente de salsa, preferentemente una salsa con sabor a queso, en la banda central restante de la hoja de pasta (6). A continuación, se dobla el producto otra vez y se sellan entre sí las

65 superficies opuestas de pasta (7), opcionalmente por medio de un agente comestible de pegado. A continuación, se endurece el producto, se corta en porciones y se enfría a una temperatura de almacenaje de -18°C.

ES 2 266 413 T3

Como se ilustra en la figura 3, en una segunda realización se corta la hoja de pasta enfriada para retirar una banda longitudinal (4). Esta banda preferiblemente es menor de un tercio de la anchura total de la citada hoja. A continuación, se dosifica una línea de un primer componente de salsa, preferiblemente una salsa con sabor a tomate, a lo largo del resto de la hoja de pasta, preferiblemente a lo largo de un lado, dejando así al menos la mitad de la hoja restante de pasta sin salsa (5). Una vez que se haya realizado la primera dosificación, se sitúa la banda longitudinal encima de esta primera capa de salsa (6) y una capa de un segundo componente de salsa, preferiblemente con sabor a queso, puede ser dosificada encima de ésta (7). Como se ilustra en la figura 4, a continuación se dobla longitudinalmente la hoja restante de pasta de manera que cubra las capas que han sido creadas para que los bordes opuestos de la hoja de pasta se aproximen ajustadamente entre sí (8). A continuación, se sella la pasta en estos bordes para envolver parcialmente las capas del interior (9), se endurece, se corta en porciones y se congela como se ha descrito anteriormente.

Ejemplo

Se escaldó y a continuación se enfrió por medio de un chorro de aire, una longitud rectangular de hoja de pasta fresca de, aproximadamente, 1 mm de grosor.

Se dosificó en la hoja de pasta una salsa a base de tomate que contenía los ingredientes que se muestran en la tabla 1, reducida al 90% de su volumen, como se ilustra en la figura 2 (4). A continuación, se doblaron los bordes de la hoja de pasta hacia el centro de la hoja para cubrir la salsa de tomate. Se preparó una salsa bechamel de acuerdo con la tabla 2 y se dosificó en la hoja de pasta como se ilustra en la figura 2 (6).

El producto adicionalmente fue doblado longitudinalmente por la mitad y se sellaron entre sí las superficies opuestas. A continuación, se endureció en un túnel de endurecimiento y se cortó transversalmente en porciones de 50 gramos antes de enfriarse a una temperatura de -18°C.

TABLA 1

Ingrediente	Partes en peso
Tomate	64.8
Agua	20
Cebolla	5
Ajo	1
Aceite vegetal	5
Orégano	0,5
Sal	1,2
Almidón de trigo blando	2,5

TABLA 2

Ingrediente	Partes en peso
Salsa bechamel (roux, leche, nuez moscada, sal, almidón)	40
Queso Edemer	30
Queso Gruyere	7
Mozzarella	23

REIVINDICACIONES

1. Un producto de pasta congelada que comprende, al menos, tres capas de pasta, estando las citadas capas de pasta intercaladas entre una o más capas de salsa, en el que al menos dos de las citadas capas de pasta están proporcionadas por una hoja de pasta rectangular que se extiende alrededor de las capas restantes del producto y se sella a lo largo de dos bordes opuestos.

2. Un producto de pasta congelada de acuerdo con la reivindicación 1, en el que el sellado a lo largo de los citados bordes opuestos de la citada hoja rectangular de pasta proporciona una de las capas de pasta en el interior del producto.

3. Un producto de pasta congelada de acuerdo con la reivindicación 1, en el que la citada una o más capas de salsa comprenden una salsa con sabor a queso y una salsa con sabor a verdura y/o carne.

4. Un producto de pasta congelada de acuerdo con la reivindicación 3, en el que la relación de pasta a salsa en el producto está en el rango de 30:70 a 60:40 p/p.

5. Un producto de pasta congelada de acuerdo con la reivindicación 3, en el que el citado producto pesa menos de 75 gramos.

6. Una comida congelada empaquetada que comprende una pluralidad de productos de pasta de acuerdo con la reivindicación 1.



